

*anthe*

VANDERHAEGHE



MERRY CHRISTMAS  
& HAPPY NEW YEAR!

# Kerst / Noël 2023

## STRONKEN / BÛCHES

4 - 6 - 8 pers

### Salsa

€ 6,00 pp

Biscuit—slagroom—vers fruit

Biscuit—crème fraîche—fruits frais

### Mokka

€ 5,00 pp

Macaronbeslag—mokka boterroom

Biscuit macaron—crème au beurre mokka

### Forêt Noire

€ 5,00 pp

Chocolademousse—chocoladebiscuit—slagroom

Mousse chocolat—biscuit chocolat—crème fraîche



4 - 6 pers

### Millennium '30th birthday edition'

€ 5,00 pp

Verfijnde melk chocolade mousse—caramel—amandel chocoladebiscuit

Mousse chocolat au lait raffiné—caramel—biscuit amandes chocolat

### Tango

€ 5,00 pp

Mousse passie en mango—crèmeux framboos—biscuit brownie vanille

Mousse passion et mangue—crèmeux framboises—biscuit brownie à la vanilla

### Samba

€ 5,00 pp

Mousse van lichte en donkere chocolade—chocoladebiscuit

Mousse chocolat au lait et fondant—biscuit chocolat

### Lingot

€ 6,00 pp

Bladerdeeg—Engelse room—vers fruit—Italiaanse meringue

Pâte feuilleté—crème anglaise—fruits frais—meringue Italienne

Individueel gebakje (uitgezonderd Lingot)

€ 5,00 / Salsa: € 6,00

Gâteau individuel (sauf Lingot)

Individueel chocoladegebakje rendiertje € 5,40

Gâteau individuel chocolat renne

Assortiment mini-gebakjes € 13,50

(forêt noire, merveilleux, aardbei, framboos, éclair, javanais)

Assortiment gâteaux réductions 6 stuks/pièces

(forêt noire, merveilleux, fraise, framboise, éclair, javanais)



## IJS EN SORBET / GLACE ET SORBET

Ijsstronk / Bûche glacée

Amandelmelk en framboos

Lait aux amandes et aux framboises

Vanille en chocolade

Vanille et chocolat

4 p.: € 22,20 — 6 p.: € 33,00 — 8 p.: € 44,00



Slee nougatine / Traineau nougatine

Met bolletjes ijs en sorbet

7 p.: € 45,50

Avec boules de glace et sorbet



Om uw dessert af te maken... frambozencoulis

€ 10,00 / 5 p.

Pour compléter votre dessert... coulis de framboises



# Nieuwjaar / Nouvel An 2024

## GELUKSTAARTEN / GÂTEAUX DE PORTE BONHEUR

4 - 6 pers



### Forêt Noire

€ 5,00 pp

Chocolademousse—chocoladebiscuit—slagroom  
Mousse chocolat—biscuit chocolat—crème fraîche

### Salsa (Stronk / Bûche)

€ 6,00 pp

Biscuit—slagroom—vers fruit  
Biscuit—crème fraîche—fruits frais

### Mokka

€ 5,00 pp

Macaronbeslag—mokka boterroom  
Biscuit macaron—crème au beurre mokka



### Samba

€ 5,00 pp

Mousse lichte en donkere chocolade—chocoladebiscuit  
Mousse chocolat au lait et fondant—biscuit chocolat

### Lingot (Stronk / Bûche)

€ 6,00 pp

Bladerdeeg—Engelse room—vers fruit—Italiaanse meringue  
Pâte feuilleté—crème anglaise—fruits frais—meringue  
Italienne

### Lady framboos / Lady framboise

€ 5,00 pp

Mousse van framboos—mousse van amandelen  
Mousse à la framboise—mousse aux amandes



### Pims orange

€ 5,00 pp

Mousse fondant chocolade—cremeux bloedappelsien—  
confituur bloedappelsien—chocolade—amandelbiscuit  
Mousse chocolat fondant—cremeux orange sanguine—  
confiture orange sanguine—biscuit amandes—chocolat

Individueel gebakje (uitgezonderd Lingot)  
Gâteau individuel (sauf Lingot)

€ 5,00 / Salsa: € 6,00

Assortiment mini-gebakjes  
(forêt noire, merveilleux, aardbei, framboos, éclair, javanais)

€ 13,50

Assortiment gâteaux réductions 6 stuks/pièces  
(forêt noire, merveilleux, fraise, framboise, éclair, javanais)

## IJS EN SORBET / GLACE ET SORBET

Ijsstronk / Bûche glacée

4 p.: € 22,20 — 6 p.: € 33,00 — 8 p.: € 44,00

Amandelmelk en framboos / Lait aux amandes et aux framboises  
Vanille en chocolade / Vanille et chocolat

Feestmand nougatine / Panier de fête nougatine

7 p.: € 45,50

Met bolletjes ijs en sorbet  
Avec boules de glace et sorbet



Om uw dessert af te maken... frambozencoulis

€ 10,00 / 5 p.

Pour compléter votre dessert... coulis de framboises

# Assortiment

## VOOR HET APERITIEF / POUR L'APÉRITIF



Mini worstenbroodjes  
Mini pains saucisses

€ 12,60 per 12 stuks / par 12 pièces

## BROOD / PAINS

Toastbrood—Notenbrood—Brioche—Podommeke  
Pain toast—Pain aux noix—Brioche—Podommeke



## KLEINE BROODJES / PETITS PAINS

Tafelbroodjes wit, grijs en donker—Notenpistoletss—...  
Pains de tables blanc, gris et foncé—Petits pains aux noix—...

## VOOR BIJ DE KOFFIE / AVEC LE CAFÉ



Macarons—Truffels—Mini-cupcakes—  
Boterkoekjes—...

Macarons—Truffes—Mini-cupcakes—  
Biscuit au beurre—...

---

## DRIEKONINGENTAARTEN

zijn vanaf woensdag 3 januari 2024 beschikbaar!

NOS GAULETTES DES ROIS seront disponibles  
dès le mercredi 3 janvier 2024 !



# Openingsuren

Maandag 18-12 & Dinsdag 19-12: Gesloten

Woensdag 20-12 OPEN van 7 uur tot 18 uur

Donderdag 21-12 OPEN van 7 uur tot 18 uur

Vrijdag 22-12 OPEN van 7 uur tot 18 uur

Zaterdag 23-12 **Gesloten**—Wegens voorbereiding Kerst  
(Telefonisch en online bestellen mogelijk tussen 8 en 15 uur)

Zondag 24-12 OPEN van 7.30 uur tot 15 uur  
(Afhaling ijs en patisserie vanaf 10 uur)

Maandag 25-12 & Dinsdag 26-12: Gesloten  
(Gebak en ijs afhalen op 24-12)

Woensdag 27-12 OPEN van 7 uur tot 18 uur

Donderdag 28-12 OPEN van 7 uur tot 18 uur

Vrijdag 29-12 OPEN van 7 uur tot 18 uur

Zaterdag 30-12 **Gesloten**—Wegens voorbereiding Nieuwjaar  
(Telefonisch en online bestellen mogelijk tussen 8 en 15 uur)

Zondag 31-12 OPEN van 7.30 uur tot 15 uur  
(Afhaling ijs en patisserie vanaf 10 uur)

Maandag 01-01 & Dinsdag 02-01: Gesloten  
(Gebak en ijs afhalen op 31-12)



# Heures d'ouvertures

Lundi 18-12 & Mardi 19-12: Fermé

Mercredi 20-12 OUVERT de 7h00 à 18h00

Jeudi 21-12 OUVERT de 7h00 à 18h00

Vendredi 22-12 OUVERT de 7h00 à 18h00

Samedi 23-12 **Fermé**—Pour préparations Noël  
(Commandes par téléphone et en ligne possible entre 8h00 et 15h00)

Dimanche 24-12 OUVERT de 7h30 à 15h00  
(Enlèvement de glaces et patisserie à partir de 10h)

Lundi 25-12 & Mardi 26-12: Fermé  
(Retirer votre commande de dessert le 24-12)

Mercredi 27-12 OUVERT de 7h00 à 18h00

Jeudi 28-12 OUVERT de 7h00 à 18h00

Vendredi 28-12 OUVERT de 7h00 à 18h00

Samedi 30-12 **Fermé**—Pour préparations Nouvel An  
(Commandes par téléphone et en ligne possible entre 8h00 et 15h00)

Dimanche 31-12 OUVERT de 7h30 à 15h00  
(Enlèvement de glaces et patisserie à partir de 10h)

Lundi 01-01 & Mardi 02-01: Fermé  
(Retirer votre commande de dessert le 31-12)



# Tot slot...

Bestel makkelijk via onze webshop via [www.patisserie-andy.com](http://www.patisserie-andy.com)

**Om u zo vlot mogelijk te bedienen vragen wij u de bestellingen zoveel mogelijk op voorhand te betalen en uw bestelling af te halen op het afgesproken uur.**

Bestellingen voor 24/12 ten laatste doorgeven op 22/12, wijzigen van bestaande bestellingen ten laatste op 21/12!

Bestellingen voor 31/12 ten laatste doorgeven op 29/12, wijzigen van bestaande bestellingen ten laatste op 28/12!

Gebak, taart en ijs kan op 24/12 en 31/12 afgehaald worden tussen 10u en 14u45.

**Door een groot aantal bestellingen van bepaalde soorten gebak of ijs zou het kunnen dat de bestellingen hiervoor vroeger worden afgesloten!**

# Enfin...

Commandez en ligne via [www.patisserie-andy.com](http://www.patisserie-andy.com)

**Afin de vous servir le plus rapidement que possible, nous vous demandons de payer les commandes le plus possible à l'avance et de retirer votre commande à l'heure convenue.**

Les commandes pour le 24/12 commander au plus tard le 22/12, modifier les commandes existantes est possible au plus tard le 21/12.

Les commandes pour le 31/12 commander au plus tard le 29/12, modifier les commandes existantes est possible au plus tard le 28/12.

Les gâteaux, tartes et glaces pour le 24/12 et le 31/12 sont à retirer entre 10h et 14h45.

**En raison du nombre important de commandes pour certains types de gâteaux ou de glaces, il se peut que les commandes pour cela seront fermées plus tôt !**



Foto's: Thierry Geenen

**BESTEL ONLINE  
COMMANDEZ EN LIGNE  
[www.patisserie-andy.com](http://www.patisserie-andy.com)**

Winderickxplein 23 — 1652 Alsemberg — 02 380 15 04